

Travaux pratiques de pâtisserie

CAP 1^{er} Année

Stage I

Famille

Techniques de base

Produits finis

Pâtisserie

Génoise
Crème mousseline
Fruits
Meringue italienne



Entremets tutti frutti

Viennoiserie

levée feuilletée



Pains au chocolat

Entremets « Tutti frutti »



Recettes	Quantités	Progression
Œufs	0.150	<u>Génoise :</u>
Sucre semoule	0.090	Dans une bassine, à l'aide d'un fouet à main, battre vigoureusement les œufs et le sucre, au bain marie.
Farine	0.090	Jusqu'à ce qu'il devienne tiède (40-45°C). Mettre à monter au batteur jusqu'à complet refroidissement. Beurrer et fariner un moule à génoise. Retirer la bassine du batteur. Incorporer délicatement la farine tamisée avec une Maryse ou une écumoire. Verser dans un moule au 2/3 de la hauteur. Cuire à 200-220°C. Démouler à la sortie du four, mettre sur grille et réserver.
Sucre cristal	0.100	<u>Sirop à 30°B :</u>
Eau	0.080	Porter à ébullition le sucre et l'eau. Conserver au frais et couvert.
Kirsch	0.015	Parfumer avant de s'en servir.
Lait	0.180	<u>Crème mousseline passion :</u>
Purée de passion	0.070	Dans une casserole, porter à ébullition le lait, la passion et la moitié du sucre.
Jaunes d'œufs	0.125	Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement.
Sucre semoule	0.125	Incorporer la poudre à crème.
Poudre à flan	0.030	Détendre l'appareil avec un peu de lait chaud.
Beurre	0.125	Hors du feu, mélanger l'appareil au reste du lait, remettre sur le feu, mélanger et cuire la crème pendant plusieurs minutes. Verser sur plaque inox ou feuille. Refroidir rapidement en cellule. Mélanger au batteur avec le beurre en pommade et monter rapidement au fouet. Attention de bien mélanger le beurre, chauffer au chalumeau la cuve, si besoin.
Blancs d'œufs	3	<u>Meringue italienne</u>
Sucre	0.170	Mettre à cuire dans une casserole, le sucre et un peu d'eau.
Eau	QS	Mettre les blancs dans la bassine du batteur. Quand le sucre est à 110°C commencer à monter les blancs à grande vitesse. A 121°C verser le sucre sur les blancs en petite vitesse. Laisser refroidir au batteur en vitesse moyenne.
Kiwi	2	<u>Montage de l'entremets :</u>
Abricots	0.100	Chemiser le cercle avec une bande de rhodoïd.
Fraises	0.100	Couper les fruits et les appliquer contre le cercle.
Ananas tranche	2	Chemiser avec la crème mousseline.
Physalis	1	Déposer le premier cercle de biscuit et l'imbiber avec le sirop.
Groseille grappe	2	Étaler une fine couche de crème puis des fruits en morceaux.
Banane	1	Poser le deuxième cercle de biscuit, imbiber et lisser à la crème en s'appuyant sur le bord du cercle. Recouvrir le dessus de meringue italienne et caraméliser. Retirer le cercle. Décorer avec quelques fruits.

Pains au chocolat



Recettes

Farine
Sucre
Sel
Levure
Lait environ
Beurre
Œuf

Quantités

0.500
0.065
0.012
0.030
0.250
0.250
1

Progression

Pâte à croissant

Peser et tamiser la farine
Verser la farine dans une cuve
Peser le sel et le verser sur la farine sur un côté de la cuve
Peser le sucre et le verser sur la farine face au sel
Peser la levure puis la délayer dans un peu de lait
Verser la levure délayée dans la farine
Verser une partie du lait
Commencer à pétrir et incorporer le lait restant selon besoin afin d'obtenir une pâte pas trop molle, mais assez corsée.
Couvrir la pâte obtenue pour empêcher de croûter
Laisser pointer la pâte à température ambiante 30 à 60mn
Rompre la pâte, puis la placer au réfrigérateur
Beurrer et donner 1 tour double et 1 tour simple
Étaler le pâton sur 36cm de largeur x 54 cm de hauteur
Détailer le pâton en 4 par 4 (16 pièces)
Laisser pousser à 40°C
Dorer délicatement
Cuire à 230°C au four ventilé